

SKRIPSI

**PENGARUH PEREBUSAN DAN SUHU PENYIMPANAN
PADA DAGING SAPI TERHADAP TINGKAT
KONTAMINASI BAKTERI COLIFORM
DAN ESCHERICHIA COLI**



**MILIK
PERPUSTAKAAN
"UNIVERSITAS AIRLANGGA"
SURABAYA**

FKH 513/91
Pur
p

Oleh :

ARIS PURWINAWATI

068410965

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1990**

02 JAN 1992

**PENGARUH PEREBUSAN DAN SUHU PENYIMPANAN
PADA DAGING SAPI TERHADAP TINGKAT
KONTAMINASI BAKTERI COLIFORM
DAN *ESCHERICHIA COLI***

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Dokter Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

oleh

ARIS PURWINAWATI

068410965

Menyetujui
Komisi Pembimbing



Drh. Ratih Ratnasari, SU
Pembimbing Pertama

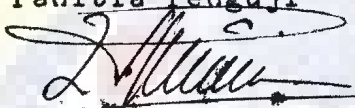


Drh. Soetji Prawesthirini, SU
Pembimbing Kedua


Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh - sungguh kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar DOKTER HEWAN .

Menyetujui

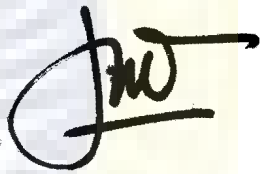
Panitia Penguji


Drh. Herman Zichri


Ketua


Drh. Rini Soehartojo

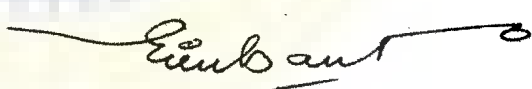
Sekretaris


Drh. Didik Handijatno, MS

Anggota


Drh. Ratih Ratnasari, SU

Anggota


Drh. Soetji Prawesthirini, SU

Anggota

Surabaya, 19 Januari 1991

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,


Prof. Dr. SOEHARTOJO H, M Sc

NIP 130189851

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian terhadap 40 sampel daging sapi, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan perebusan pada daging sapi segar berpengaruh nyata terhadap jumlah kontaminasi bakteri Coliform dan Escherichia coli, begitu juga penyimpanan pada suhu yang berbeda yaitu suhu ruang dan suhu dingin akan berpengaruh nyata terhadap jumlah kontaminasi bakteri Escherichia coli pada daging sapi.
2. Interaksi antara perebusan dan suhu penyimpanan pada daging sapi berpengaruh nyata terhadap jumlah kontaminasi bakteri Coliform, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap jumlah kontaminasi bakteri Escherichia coli.
3. Jumlah bakteri Coliform pada daging dapat ditekan dengan perlakuan perebusan dan penyimpanan pada suhu ruang maupun suhu dingin, sedangkan untuk menekan pertumbuhan bakteri Escherichia coli dilakukan dengan perebusan dan disimpan pada suhu dingin.
4. Perlakuan pengawetan yang sederhana dan ekonomis untuk memperpanjang masa simpan daging dapat dilakukan dengan cara perebusan dan penyimpanan pada suhu dingin, sehingga daging tersebut layak untuk dikonsumsi ditinjau dari jumlah kontaminasi bakteri Coliform dan Escherichia coli yang terdapat dalam daging tersebut.

ARAN

Dari kenyataan yang ada, maka dapat diberikan saran diadakan penelitian lanjutan untuk mengetahui berapa lama penyimpanan daging dalam suhu ruang atau suhu dingin yang dianjurkan. Masyarakat disarankan untuk merebus daging sapi yang diperoleh dari pasar, sebagai pemanasan pendahuluan atau dapat juga dilakukan pengawetan daging dengan menyimpannya pada suhu dingin. Perlu diadakan penelitian lanjutan, untuk mengetahui apakah dengan perebusan dan penyimpanan pada suhu dingin berpengaruh terhadap nilai gizi, kandungan protein dan zat-zat lain yang terdapat dalam daging tersebut.